Blender

Mélangeur

Licuadora



READ BEFORE USE

LIRE AVANT L'UTILISATION

LEA ANTES DE USAR

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

840133000

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put cord, plug, base, or motor in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug cord from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contact with moving parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Keep hands and utensils out of jar while blending to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to blender. A rubber spatula may be used but must be used only when blender is not running.
11. Blades are sharp; handle carefully– especially when assembling, disassembling or cleaning inside blender jar.
12. Do not use a broken, chipped, or cracked blender jar.
13. Do not use broken, cracked, or loose cutting blades.
14. To reduce the risk of injury, never place cutting unit blades on base without jar properly attached.
15. Always operate blender with lid in place.
16. When blending hot liquids, remove center piece of two-piece lid. Do not fill blender jar beyond the 3-cup (750 ml) level. Always begin processing at the lowest speed setting. Keep hands and other exposed skin away from the cover opening to reduce the risk of possible burns.
17. Screw on jar retaining ring firmly. Injury can result if moving blades accidentally become exposed.
18. If the jar should turn when the motor is switched ON, switch OFF immediately and tighten jar in threaded retaining ring.
19. Do not leave blender unattended while it is operating.
20. To disconnect cord, turn the control to OFF. Then remove plug from wall outlet.
21. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over, a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the blender. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

The Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. Type FP04 food processor attachment is intended for use with models without a locking base with the exception of the Type B33 blender. The Type FP04 food processor attachment may draw less power than the marked rating.

The wattage rating of the blender is based on available cutting blades and jar combinations that may not be provided with your unit, but are available as replacement parts. The blender as provided may draw significantly less power.

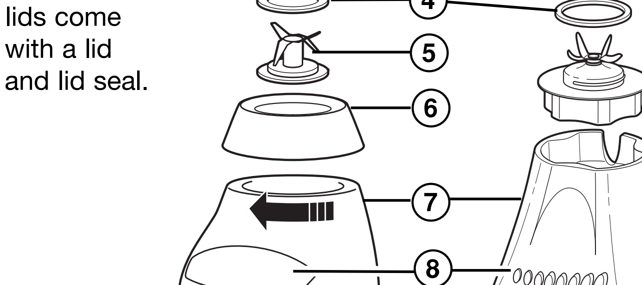
If the cutting blades lock and do not move, it will damage the motor. Do not use. Call the toll-free customer service number for information.

Do not place blender jar in the freezer filled with food or liquid. This will freeze and can result in damage to the cutting blades, jar, blender and possibly result in personal injury.

Parts and Features

1. Filler Cap
2. Lid*
3. Jar
4. Gasket
5. Cutting Blades
6. Safety Base
7. Base
8. Control Panel
9. Cutting Assembly

*Some blender lids come with a lid and lid seal.





Before First Use: After unpacking the blender, wash everything except the blender base in hot, soapy water. Dry thoroughly. Wipe the blender base with a damp cloth or sponge. DO NOT IMMERSE THE BASE IN WATER. Care should be taken when handling the cutting blades as they are very sharp.

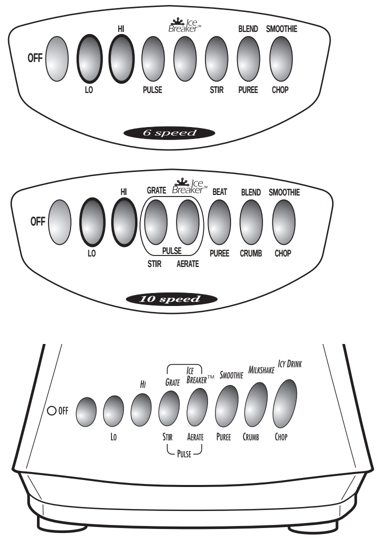
How to Assemble and Use

IMPORTANT: Your blender jar and cutting blades are subject to wear during normal use. Always inspect jar for nicks, chips, or cracks. Always inspect cutting blades for broken, cracked, or loose blades. If jar or cutting blades are damaged, do not use. Call our toll-free customer service number to obtain replacement parts.

1. Make sure blender is unplugged. Place blender base on clean, dry surface to keep foreign particles from being pulled up into motor during operation.
2. **For Models with Safety Base:** Place blades in safety base. Fit gasket over blades. The gasket must lie flat. Set jar on top of gasket and screw on safety base.

   For Models with Cutting Assembly: Fit gasket over blades. The gasket must lie flat. Set jar on top of gasket and screw on safety base.
3. Make sure the safety base is firmly screwed onto the jar. If not, it may loosen later when motor is turned on.
4. Set jar into place on blender base, making sure it is securely seated. (For some models, turn to LOCK as indicated.) If not, gently rock the jar until seated.
5. Plug cord into outlet.
6. Put ingredients in jar; place lid on jar. Place hand on lid when blending thin liquids.
7. Process food or beverages. See the "Blending Techniques" section for speeds and processing tips.
8. ALWAYS turn blender off and wait until blades have stopped rotating before removing jar.
9. To remove jar after blending is complete, lift the jar straight up. (For some models, turn to UNLOCK as indicated.) If it is not easily removed, rock gently and lift. Do not twist.
10. NEVER replace jar onto unit while motor is running.

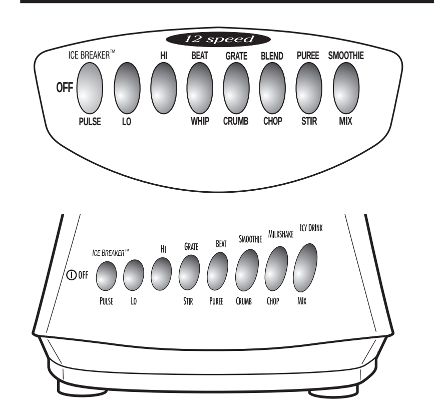
6- and 10-Speed Control Panels*



First select and push a LO or HI power button then push desired speed button. When using PULSE or Ice Breaker™ buttons, blender will operate only as long as button is pushed. The remaining speed buttons will run the blender until OFF is pushed.

* **NOTE:** On some models with 6 to 12 speeds the highest speed may be referred to as SMOOTHIE or LIQUEFY.

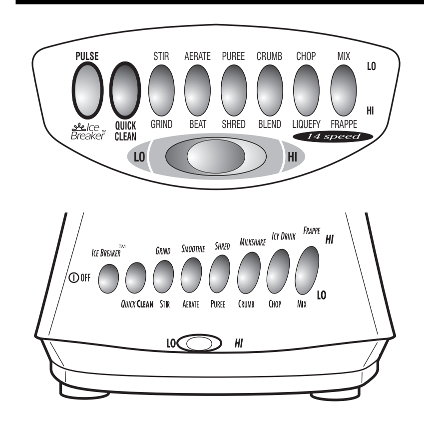
12-Speed Control Panel*



First select and push a LO or HI power button then push desired speed button. The blender will run until you push the OFF button. The OFF button is also the Ice Breaker™/Pulse button. The blender runs only as long as the button is pushed. On LO power the blender pulses and on HI the pulsing action is powerful enough for crushing ice. See “Crushing Ice.”

* **NOTE:** On some models with 6 to 12 speeds the highest speed may be referred to as SMOOTHIE or LIQUEFY.

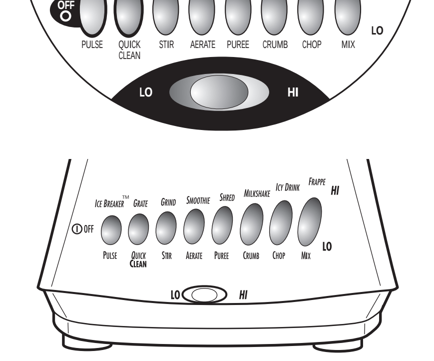
14-Speed Control Panel*



First select LO or HI power using the slide switch. Next select a speed button. The blender will run until the OFF button is pushed. Ice Breaker™ is a pulse operation. This allows instant control of blending action. The blender runs only as long as you hold the switch.

* **NOTE:** On some models with 14 and 16 speeds, the highest speed may be referred to as SMOOTHIE or FRAPPE.

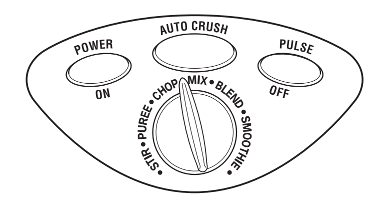
16-Speed Control Panel*

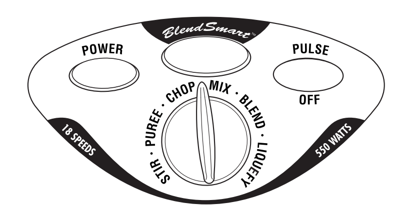


This blender offers a LO and HI power range and 16 speeds. First select the power range by sliding the power switch to LO or HI. Next push a speed button. The blender will operate until the OFF button is pressed. The OFF button also serves as the IceBreaker™/ Pulse option. This allows instant control of blending action. To use this option, select the LO or HI power range. Then press IceBreaker™/ Pulse button and release. This provides the pulsing action. The blender stops when the button is released.

* **NOTE:** On some models with 14 and 16 speeds, the highest speed may be referred to as SMOOTHIE or FRAPPE.

Rotary Speed Dial*





Some blenders offer a 6 function/18 speed range controlled by the rotary knob. Each blending function, such as STIR or PUREE, offers 3 different speed settings within that function. First select the desired speed. Next, press the POWER/ON button. The blender will operate until the OFF button is pressed. Some blenders also offer an automatic pulse feature. Simply press the AUTO CRUSH button. The blender will operate on pulse until the OFF button is pressed. The OFF button also serves as the manual Pulse option and allows instant control of blending. Press and release; the blender stops when the button is released. This provides the pulsing action.

The BlendSmart™ button will provide a professional programmed blending cycle. It will begin pulsing, then start slowly and increase speed to blend, before it shuts off automatically.

* **NOTE:** On some models, the highest speed may be referred to as SMOOTHIE or LIQUEFY.

Crushing Ice

Fill blender jar half-full with cold water. Add about 2 cups (500 ml) of ice cubes. Place lid on blender jar then press and release the Ice Breaker™ button. Continue until ice is crushed to desired consistency. Pour contents into colander or sieve to drain off water.

DO NOT CRUSH ICE WITHOUT LIQUID. Failure to follow these directions can result in damage to the blades, jar, blender, and possibly result in personal injury.

Hints for Best Use

- Processing hot foods or liquids in the blender may cause hot liquid to spurt out when the cover is removed. Always remove the filler cap of the cover before blending hot foods or liquids.
- To add foods when blender is operating, remove filler cap from container cover and add ingredients through the opening.
- If blending action stops during blending or ingredients stick to sides of the jar, turn blender OFF. Remove cover and use a rubber spatula to push mixture toward blades.
- Do not try to mash potatoes, mix stiff dough, whip egg whites, grind raw meat, or extract juices from fruits and vegetables. The blender is not made to perform these tasks.
- Do not store food or liquids in the blender jar.

Blending Techniques

Baby Foods

Follow feeding guidelines appropriate for age. Place 1 cup (250 ml) cooked fruits or vegetables in blender jar. Add liquid, such as water, milk, or juice, if needed. PUREE for 10 seconds or until smooth.

Bread Crumbs

Tear bread into pieces and put in blender jar. PULSE about 10 times.

Cookie or Cracker Crumbs

Break cookies or crackers into pieces and put in blender jar. Process 1 cup (250 ml) at a time. PULSE about 10 times. For a finer consistency, process on CRUMB a few seconds after Pulsing.

Chopped Nuts

Place 1 cup (250 ml) nuts in blender jar. PULSE a few times. Remove jar from base and shake to redistribute pieces. Place jar on base and PULSE a few more times.

Chopping Vegetables

Cabbage, carrots, onion, green pepper, potatoes. Place 2 cups (500 ml) of chunks in blender jar. Cover with water. PULSE until desired chopped consistency is reached. Pour into colander to drain off water.

Coffee Beans

Place ½ cup (125 ml) beans in blender jar. Process on LIQUEFY for 30 seconds or until desired grind consistency is reached.

Frozen Juice Concentrate

Place 6 ounces (170 g) frozen juice in blender jar with recommended amount of water. BLEND 20 seconds. Or place 12 ounces (350 g) frozen juice in blender jar with 1 can of water. BLEND 30 seconds. Pour into pitcher and stir in remaining 2 cans water.

Grated Baking Chocolate

On a cutting board, cut 2 to 3 ounces (50 to 85 g) baking chocolate into chunks. Place in blender jar. PULSE for 10 seconds.

Smooth Gravy

If your gravy has lumps, place in blender jar. Remove filler cap from cover to allow steam to escape. PUREE 5 seconds or until smooth.

Pancakes or Waffles

Place liquid ingredients into blender jar; then dry ingredients. STIR for 10 seconds or until blended.

Parmesan Cheese

Cut cheese into half-inch (1 cm) chunks and place in blender jar. Process on GRATE for 30 seconds or until desired consistency.

Superfine Sugar

Place 1 cup (250 ml) regular granulated sugar in blender jar. GRATE 30 seconds to make superfine sugar which dissolves instantly in iced tea.

"Thickened" Whipping Cream

The blender will not whip cream but produces a spoonable topping. Pour 1 cup (250 ml) heavy or whipping cream in blender jar. Process on BLEND for 20 seconds or until thickened.

How to Clean

1. Unplug blender from electrical outlet.
2. Wipe blender base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, non-abrasive cleanser.
3. To clean jar, unscrew safety base and remove cutting unit assembly from jar.
4. Carefully remove blades and gasket from bottom of safety base.
5. Carefully wash blades, safety base, gasket, jar (if plastic), and cover in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not soak. Glass jars may be washed in an automatic dishwasher.

   For Models with Safety Base: Do not wash blades, safety base, gasket, plastic jar, or lid in a dishwasher.

   For Models with Cutting Assembly: The filler cap, lid, jar, gasket, and cutting assembly may be washed in a dishwasher.
6. Reassemble cutting unit assembly onto jar, and replace jar onto blender base.
7. Store blender with lid ajar to prevent container odor.

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

- Disconnect power before cleaning.
- Do not immerse cord, plug or base in any liquid.

Failure to follow these instructions can result in death or electrical shock.

Quick Clean

The Quick Clean function should only be used to rinse the blender between batches of processing the same food. When the processing of a single type of food is finished, the blender should be disassembled and thoroughly cleaned as instructed in "How to Clean."

To Quick Clean, pour 2 cups (500 ml) warm water in jar and add 1 drop liquid dishwashing detergent. Run the blender on QUICK CLEAN for 10 seconds. Discard soapy water. Rinse with clean water.

This function is not a substitute for regular cleaning as instructed in "How to Clean." This function should never be used when blending any mixture containing eggs, milk, or any other dairy products, meats, or seafood.

Recipes

For more blender recipes, call our toll-free number or check our Web site at www.hamiltonbeach.com.

Triple Chocolate Milkshake

1½ cups (375 ml) milk
8 chocolate sandwich cookies
⅓ cup (80 ml) chocolate syrup
6 scoops chocolate ice cream

Place all ingredients in blender. BLEND about 15 seconds or until cookies are coarsely chopped and shake is smooth. **Makes 32 ounces (950 ml).**

Frothy Pineapple-Banana Smoothie

11.5-ounce (339 ml) can pineapple-orange juice concentrate (found in juice aisle)
1½ cups (375 ml) ice cubes
½ cup (125 ml) pineapple chunks
1 ripe banana, broken into pieces

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until desired consistency. **Makes 40 ounces (1.25 L).**

Orange Pineapple Smoothie

15-ounce (425 g) can crushed pineapple
1 cup (250 ml) orange juice
1 cup (250 ml) ice cubes
8 ounces (250 ml) pineapple yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until desired consistency. **Makes 36 ounces (1.125 L).**

Banana Berry Smoothie

1½ cups (375 ml) milk
2 cups (500 ml) frozen strawberries
2 ripe bananas, broken into pieces
2 8-ounce (450 g) containers vanilla or strawberry yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until desired consistency. **Makes 48 ounces (1.5 L).**

Orange-Sicle Smoothie

2½ cups (625 ml) orange juice
6 scoops vanilla frozen yogurt

Place all ingredients in blender jar; cover. BLEND 45 seconds or until desired consistency. **Makes 36 ounces (1.125 L).**

Mocha-Cocoa Shake

1½ cups (375 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) instant coffee powder
6 scoops chocolate ice cream

Place all ingredients in blender. BLEND about 15 seconds or until shake is smooth. **Makes 24 ounces (750 ml).**

Adult Mocha Shake

1 cup (250 ml) milk
¾ cup (175 ml) coffee-flavored liqueur like Kahlua
4 scoops chocolate ice cream, softened

Place all ingredients in blender jar; cover. BLEND 45 seconds or until desired consistency. **Makes 32 ounces (950 ml).**

Strawberry Daiquiri

16-ounce (450 g) package frozen strawberries in syrup, slightly thawed
6-ounce (170 g) can frozen limeade concentrate
1 cup (250 ml) rum
2 cups (500 ml) ice

Place all ingredients in blender. Cover and process on Pulse or IceBreaker for 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 40 ounces (1.25 L).**

Margaritas

½ cup (125 ml) tequila
½ cup (125 ml) Triple Sec
2 cups (500 ml) ice
Juice of 16 limes
½ cup (125 ml) sugar

Place all ingredients in blender jar; cover. PULSE on Ice Breaker 45 seconds or until ice is crushed. **Makes 32 ounces (950 ml).**

Mexican Jack Omelet

3 eggs
2 ounces (56 g) Monterey Jack or pepper jack cheese
1 tablespoon (15 ml) water or milk
Salt and pepper to taste

Place all ingredients in blender jar. Process on GRATE about 10 seconds. Over medium heat, melt a small pat of margarine or butter in a skillet. Pour omelet into skillet. Cook until just set; then flip over and cook until done. Fold and serve. **Makes 1 omelet.**

Hummus

19-ounce (535 g) can garbanzo beans, undrained
3 tablespoons (45 ml) lemon juice
2 tablespoons (30 ml) tahini
1 tablespoon (15 ml) olive oil
1½ teaspoons (7.5 ml) minced garlic
1 teaspoon (5 ml) cumin
½ teaspoon (2.5 ml) salt

Combine the seven ingredients in blender jar. BLEND on high. Turn blender off. Scrape sides of jar with spatula. Turn blender on and process an additional 30 seconds until smooth. Transfer to serving dish. Serve with rye toast or pita wedges. **Yield: about 3 cups (750 ml).**

Chocolate Cream Mousse

1 teaspoon vanilla (5 ml)
2 tablespoons (30 ml) sugar
1 cup (250 ml) mini-chocolate chips
¾ cup (175 ml) milk
3-ounce (85 g) package cream cheese, cut in cubes

Put vanilla, sugar, and chocolate chips in blender jar. Heat milk to steaming. Pour milk into jar. Process on BLEND for 15 seconds or until smooth. Add cream cheese and BLEND for 10 seconds or until smooth. Pour into individual dessert dishes and refrigerate at least 2 hours or until set. **Makes 4 to 6 servings.**

Customer Service

If you have a question about your blender, call our toll-free customer service number. Before calling, please note the model, type, and series numbers and fill in that information below. These numbers can be found on the bottom of your blender. This information will help us answer your question much more quickly.

MODEL: ____________ **TYPE:** _____________ **SERIES:** _______________

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of three (3) years for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900
In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électroménagers, des précautions élémentaires d'usage doivent toujours être respectées, y compris les consignes suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Pour se protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche, la base ou le moteur dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Assurer une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou dans leur voisinage.
4. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil ne sert pas, avant d'ajouter ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
5. Éviter le contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas faire fonctionner un appareil présentant une fiche ou un cordon endommagé, après une défaillance, une chute ou encore après tout endommagement. Appeler sans frais notre numéro du service à la clientèle pour tout renseignement sur la vérification, les réparations ou les réglages électriques ou mécaniques.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de pots à conserves, qui ne sont ni recommandés ni vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. risque de provoquer des blessures.
8. Ne pas utiliser à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces très chaudes, notamment les cuisinières.
10. Pendant le fonctionnement de l'appareil, garder mains et ustensiles à distance du récipient, afin de réduire le risque de blessures graves et/ou d'endommagement du mélangeur. Une spatule en caoutchouc peut être utilisée seulement lorsque le mélangeur est à l'arrêt.
11. Les lames sont coupantes; manipuler avec précaution lors de l'assemblage, le désassemblage ou le nettoyage de l'intérieur du récipient.
12. Ne pas utiliser un récipient de mélangeur brisé, écaillé ou craqué.
13. Ne pas utiliser des lames de coupe brisées, craquées ou qui ont du jeu.
14. Pour réduire le risque de blessures, ne jamais mettre les lames coupantes sur la base sans que le récipient n'y soit correctement fixé.
15. Ne jamais faire fonctionner le mélangeur sans que le couvercle ne soit en place.
16. Pour mélanger des liquides chauds, retirer la partie centrale du couvercle deux pièces. Ne pas mettre plus de 750 ml (3 tasses) de liquide dans le récipient. Commencer toujours à la vitesse la plus basse. Garder à distance du couvercle les mains et toute autre partie du corps exposée, pour éviter tout risque de brûlures.
17. Serrer fermement la rondelle de retenue du récipient. Exposées, les lames en mouvement risqueraient de provoquer des blessures.
18. Si le récipient tourne lorsque le moteur est sur « ON » (Marche), le mettre immédiatement sur « OFF » (Arrêt) et resserrer la rondelle de retenue du récipient.
19. Ne pas laisser le mélangeur sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
20. Pour débrancher le cordon, mettre l'interrupteur sur « OFF » (Arrêt), puis retirer de la prise murale.
21. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche présente une broche plus large que l'autre. La fiche ne peut être introduite dans une prise que dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, la tourner dans l'autre sens. Si elle ne peut toujours pas être insérée dans la prise, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise désuète. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

La longueur du cordon de cet appareil a été choisie de façon à ce que l’on ne risque pas de trébucher dessus. Si un cordon plus long est nécessaire, utiliser une rallonge appropriée. Le calibrage de la rallonge doit être le même que celui de l’appareil ou supérieur. Lorsqu’on utilise une rallonge, s’assurer qu’elle ne traverse pas la zone de travail, que des enfants ne puissent pas tirer dessus par inadvertance et qu’on ne puisse pas trébucher dessus.

L’accessoire robot de cuisine Type FP04 de Hamilton Beach/Proctor-Silex a été conçu pour être utilisé avec les modèles sans socle de sécurité à l’exception du mélangeur Type B33. L’accessoire robot de cuisine Type FP04 ne requiert pas forcément autant de puissance que l’indique la plaque signalétique.

La puissance nominale du mélangeur est basée sur les combinaisons de lames et de récipients disponibles; elles n’équipent pas nécessairement votre modèle, mais elles sont disponibles comme pièces de rechange. Il est possible que dans la configuration fournie, votre mélangeur consomme beaucoup moins d’énergie.

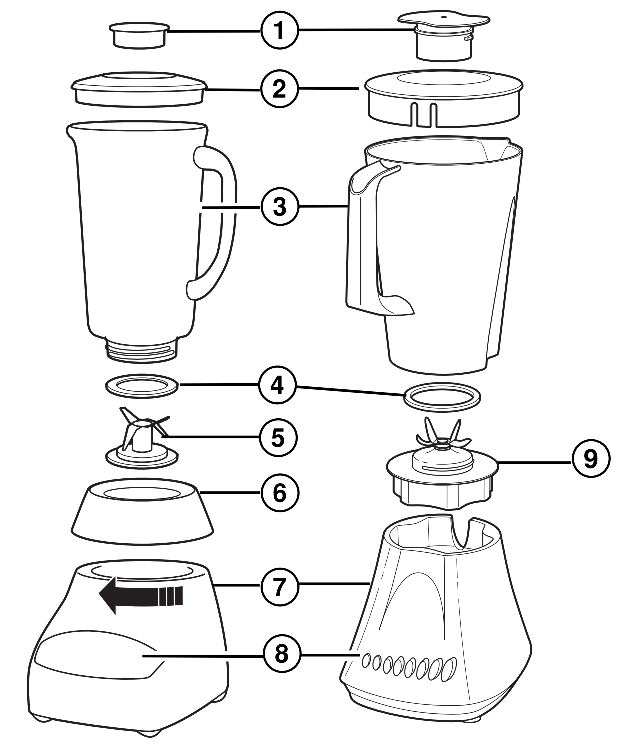
Si les lames de l’élément coupant bloquent et ne tournent pas, le moteur sera endommagé. Ne pas l’utiliser. Composer le numéro d’appel sans frais du service à la clientèle pour des renseignements.

Ne pas placer le récipient à mélange rempli d’aliments ou de liquide dans le congélateur. Le contenu pourrait geler et endommager les lames de coupe, le récipient ou le mélangeur et ainsi entraîner des risques de lésions corporelles.

Pièces et caractéristiques

1. Bouchon de remplissage
2. Couvercle*
3. Récipient
4. Joint hermétique
5. Lames
6. Socle de sécurité
7. Tableau de commande
8. Base
9. Bloc de coupe

***Certains couvercles de mélangeur comportent un joint d’étanchéité.**



Avant la première utilisation : Après avoir déballé le mélangeur, lavez toutes ses composantes à l’exception de la base du mélangeur, dans de l’eau chaude savonneuse. Séchez complètement. Épongez la base du mélangeur à l’aide d’un chiffon humide ou d’une éponge. N’IMMERGEZ JAMAIS LA BASE DANS L’EAU. Manipulez les lames avec prudence étant donné qu’elles sont très coupantes.

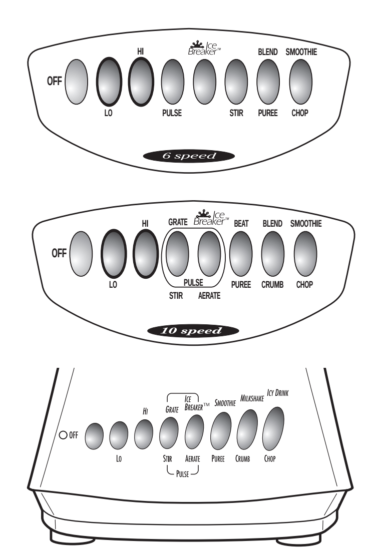
Assemblage et fonctionnement

IMPORTANT : Votre récipient et les lames de coupe de votre mélangeur sont sujets à l'usure en usage normal. Toujours inspecter le récipient pour des ébréchures, écaillements ou fissures. Toujours inspecter les lames de coupe pour voir si elles sont brisées, craquées ou ont du jeu. Si le récipient ou les lames de coupe sont endommagés, ne pas les utiliser. Téléphoner sans frais à notre numéro du service à la clientèle pour obtenir des pièces de rechange.

1. Assurez-vous que le mélangeur est débranché. Posez la base du mélangeur sur une surface propre et sèche pour éviter que des corps étrangers ne se logent dans le moteur pendant le fonctionnement.
2. **Modèles dotés d'un socle de sécurité :** Mettez l'élément coupant dans le socle de sécurité. Passez le joint hermétique par-dessus les lames. Le joint doit être bien à plat. Mettez le récipient sur le joint et vissez le socle de sécurité.

   Modèles dotés d'un bloc de coupe : Passez le joint hermétique par-dessus les lames. Le joint doit être bien à plat. Mettez le récipient sur le joint et vissez le socle de sécurité.
3. Assurez-vous que le socle de sécurité est fermement vissé au récipient, à défaut de quoi il risquerait de se dévisser une fois le moteur en marche.
4. Installez le récipient sur la base du mélangeur et assurez-vous qu'il est bien en place. (Pour certains modèles, tournez à LOCK (verrouillage) tel qu'indiqué.) Si le récipient n'a pas une bonne assise, faites-le basculer gentiment jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans la base.
5. Branchez le cordon dans une prise électrique.
6. Mettez les ingrédients dans le réci-pient et mettez le couvercle. Placer une main sur le couvercle lors du mélange de liquides clairs.
7. Mélangez les aliments ou les boissons. Reportez-vous à la section « Conseils pour le mélange » pour les vitesses et conseils relatifs au mélange.
8. Arrêtez TOUJOURS le mélangeur et attendez que les lames aient cessé de tourner avant de retirer le récipient.
9. Pour retirer le récipient une fois le programme terminé, soulevez-le. (Pour certains modèles, tournez à UNLOCK (déverrouillage) tel qu'indiqué.) Si le récipient ne se retire pas facilement, basculez-le gentiment et soulevez. Ne le faites pas tourner.
10. Ne remettez JAMAIS le récipient sur la base pendant que le moteur est en marche.

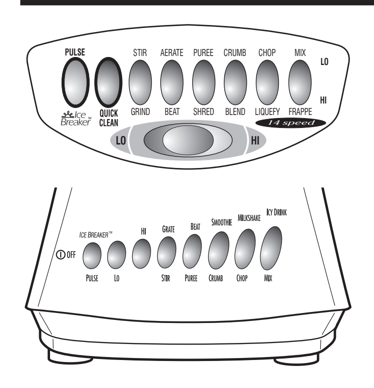
Tableaux de commande pour 6 à 10 vitesses*



Appuyez d'abord sur le bouton de puissance LO ou Hi. Ensuite appuyez sur le bouton de la vitesse désirée. Lors de l'utilisation des boutons PULSE (Impulsion) ou Ice Breaker™ (concassage de glaçons), le mélangeur fonctionne seulement aussi longtemps que le bouton est enfoncé. Avec les autres boutons de vitesse, le mélangeur reste en marche jusqu'à ce que l'on appuie sur OFF (arrêt).

***REMARQUE :** Sur certains modèles avec 6 à 12 vitesses, la vitesse la plus élevée peut être signalée par SMOOTHIE (fouetté) ou LIQUEFY (liquéfié).

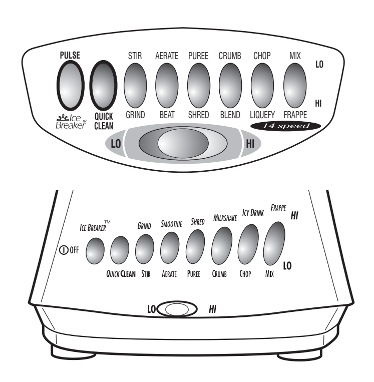
Tableau de commande pour 12 vitesses*



Appuyer d'abord sur le bouton de puissance LO ou HI (basse ou élevée). Ensuite appuyez sur le bouton de la vitesse désirée. Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce qu'on appuie sur le bouton OFF (arrêt). Le bouton OFF est aussi le bouton de concassage de glaçons/d'impulsion. Le mélangeur fonctionne seulement aussi longtemps que le bouton est enfoncé. À LO (basse), le mélange fonctionne par impulsion et à HI (élevée) l'action d'impulsion est assez puissante pour concasser des glaçons. Voir « Concassage de glaçons ».

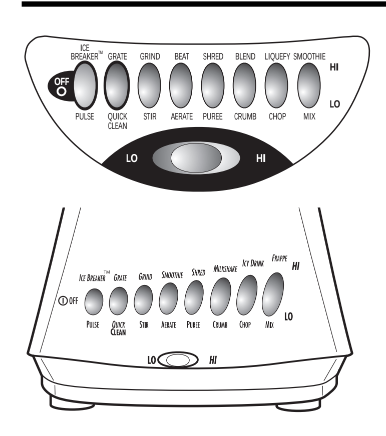
***REMARQUE :** Sur certains modèles avec 6 à 12 vitesses, la vitesse la plus élevée peut être signalée par SMOOTHIE (fouetté) ou LIQUEFY (liquéfié).

Tableau de commande pour 14 vitesses*



Choisissez d'abord la puissance LO ou HI (basse ou élevée) en utilisant le commutateur à coulisse. Ensuite choisissez un bouton de vitesse. Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que ce bouton OFF (arrêt) soit appuyé. Ice Breaker™ (Concassage de glaçons) est un fonctionnement par impulsion. Ceci permet le contrôle instantané de l'action du mélangeur. Le mélangeur fonctionne seulement aussi longtemps que l'on appuie sur le commutateur.

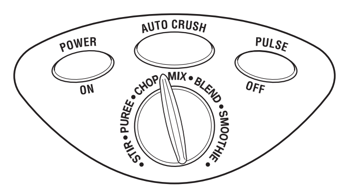
Tableau de commande pour 16 vitesses*

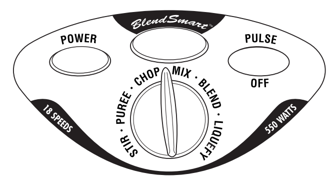


Ce type de mélangeur comporte un interrupteur à deux positions LO/HI (Basse/Elevée) et 16 vitesses. Sélectionnez d'abord la puissance en faisant glisser le commutateur de courant à LO ou HI. Appuyez ensuite sur le bouton de la vitesse. Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que le bouton OFF (Arrêt) soit enfoncé. Le bouton OFF sert également d'option Ice Breaker/ Pulse (Concassage de glaçons/impulsion). Cette fonction permet le contrôle instantané du mélangeur. Pour utiliser cette option, choisissez la position LO (Basse) ou HI (Elevée). Ensuite, appuyez sur le bouton Concassage de glaçons/ Impulsion et relâchez. Ceci active l'action de pulsation. Le mélangeur s'arrête lorsque le bouton est relâché.

***REMARQUE** : Sur certains modèles avec 14 à 16 vitesses, la vitesse la plus élevée peut être signalée par SMOOTHIE (fouetté) ou FRAPPE (frappé).

Bouton rotatif des vitesses*





Certains mélangeurs offrent une gamme de 6 fonctions/18 vitesses commandées par un bouton rotatif. Chaque fonction telle que STIR (Brasser) ou PUREE (Purée), offre trois réglages de vitesse différents pour la fonction. Choisissez d'abord la vitesse désirée. Appuyez ensuite sur le bouton ON (Marche). Le mélangeur fonctionnera jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton OFF (Arrêt). Certains mélangeurs offrent également une fonction de pulsation automatique. Il suffit d'appuyer sur le bouton AUTO CRUSH (Auto-concassage). Le mélangeur fonctionnera au mode pulsation jusqu'à ce que vous appuyiez sur le bouton OFF. Le bouton OFF sert aussi d'option de pulsation manuelle et permet un contrôle instantané du mélange. Appuyez sur le bouton et relâchez-le; le mélangeur s'arrête lorsque le bouton est relâché. Vous obtenez ainsi l'option de pulsation.

Le bouton BlendSmart™ offrira un programme de mélange professionnel. Il y aura d'abord une impulsion, puis l'action de mélange commencera doucement, la vitesse augmentera, avant que l'appareil ne s'arrête automatiquement.

***REMARQUE :** Sur certains modèles, la vitesse la plus élevée peut être signalée par SMOOTHIE (Fouetté) ou LIQUEFY (liquéfié).

Concassage de glaçons

Remplir le récipient à moitié d'eau froide. Ajouter environ 2 tasses (500 ml) de glaçons. Placer le couvercle sur le récipient, puis appuyer sur le bouton Ice Breaker (concassage de glaçons) et relâcher. Continuer jusqu'à ce que les glaçons soient concassés à la consistance désirée. Verser le contenu dans une passoire pour vider l'eau.

NE PAS CONCASSER DES GLAÇONS SANS LIQUIDE. Le non-respect de ces directives risque d'endommager les lames, le récipient, le mélangeur et même de causer des blessures.

Conseils pour l'utilisation

- Lorsque vous mélangez des liquides ou des aliments chauds, ceux-ci risquent d'éclabousser si le couvercle n'est pas en place. Enlevez toujours le bouchon de remplissage du couvercle lorsque vous mélangez des aliments ou des liquides chauds.
- Pour ajouter des aliments pendant que le mélangeur fonctionne, enlevez le bouchon de remplissage du couvercle et ajoutez les ingrédients par l'ouverture.
- Si l'appareil cesse de mélanger pendant qu'il est en marche, ou que les ingrédients collent aux parois du récipient, mettez le mélangeur sur OFF (Arrêt). Retirez le couvercle et servez-vous d'une spatule en caoutchouc pour repousser le mélange vers les lames.
- Ne vous servez pas du mélangeur pour faire de la purée de pommes de terre ou des mélanges de pâtes épaisses, pour battre des oeufs en neige, pour hacher de la viande crue ou pour extraire du jus de fruits ou de légumes. Il n'a pas été conçu pour ces usages.
- Ne conservez ni aliments, ni liquides dans le récipient du mélangeur.

Conseils pour le mélange

Nourriture pour bébés
Conformez-vous aux directives d'alimentation selon l'âge du bébé. Mettez une tasse à mesurer (250 ml) de fruits ou de légumes cuits dans le récipient. Ajoutez du liquide, eau, lait ou jus, au besoin. Mettez en purée, en sélectionnant l'option PUREE (Purée) pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Chapelure
Déchiquetez le pain en morceaux que vous mettrez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) environ 10 fois.

Miettes de biscuits ou craquelins
Brisez les biscuits ou les craquelins en morceaux que vous mettrez dans le récipient du mélangeur. Mélangez l'équivalent d'une tasse à mesurer (250 ml) à la fois. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) environ 10 fois. Pour obtenir un mélange plus fin, utilisez l'option CRUMB (Émietter) pendant quelques secondes après l'option PULSE (Impulsion).

Noix hachées
Mettez une tasse (250 ml) de noix dans le récipient. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) plusieurs fois. Retirez le récipient de la base et remuez pour redistribuer les morceaux. Posez le récipient sur la base et utilisez de nouveau l'option PULSE (Impulsion) plusieurs fois.

Pour couper les légumes
Choux, carottes, oignons, poivrons verts, pommes de terre. Mettez deux tasses à mesurer (500 ml) de gros morceaux dans le récipient. Couvrez d'eau. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) jusqu'à obtention de la taille de morceaux voulue. Versez dans une passoire pour faire égoutter l'eau.

Grains de café
Mettez ½ tasse (125 ml) à mesurer de grains de café dans le récipient. Utilisez l'option LIQUEFY (Liquéfier) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la mouture désirée.

Concentré de jus congelé
Mettez 6 oz (170 g) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez la quantité d'eau recommandée. Utilisez l'option BLEND (Mélanger) pendant 20 secondes. Ou mettez 12 oz (350 ml) de jus congelé dans le récipient du mélangeur et ajoutez une quantité d'eau égale. Mélangez pendant 30 secondes. Versez dans un pichet et ajoutez les deux mesures d'eau restantes.

Chocolat à cuire râpé
Sur une planche à découper, coupez 2 à 3 oz (50 à 85 g) de chocolat à cuire en gros morceaux. Mettez les morceaux dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option PULSE (Impulsion) pendant 10 secondes.

Sauce lisse
Si votre sauce a des grumeaux, placez-la dans le récipient du mélangeur. Retirez le bouchon de remplissage pour permettre à la vapeur de s'échapper. Mettez en purée en utilisant l'option PUREE (Purée) pendant 5 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Crêpes ou gaufres
Mettez d'abord les ingrédients liquides dans le récipient, puis les ingrédients secs. Utilisez l'option STIR (Brasser) pendant 10 secondes ou jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés.

Fromage parmesan
Coupez le fromage en morceaux de un centimètre environ que vous mettrez dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option GRATE (Râper) pendant 30 secondes ou jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

Sucre extra-fin
Mettez une tasse (250 ml) de sucre granulé normal dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option GRATE (Râper) pendant 30 secondes pour faire du sucre extra-fin qui se dissoudra instantanément dans le thé glacé.

Crème à fouetter épaissie
Le mélangeur ne fouette pas la crème, mais il peut produire un nappage parfait à étaler à la cuillère. Versez 1 tasse (250 ml) de crème épaisse ou de crème à fouetter dans le récipient du mélangeur. Utilisez l'option BLEND (Mélanger) pendant 20 secondes ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi.

Nettoyage du mélangeur

1. Débranchez le mélangeur de la prise électrique.
2. Essuyez la base, le panneau de commande et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Pour enlever les taches tenaces, utilisez un nettoyant doux non abrasif.
3. Pour nettoyer le récipient, dévissez le socle de sécurité et retirez l'élément coupant du récipient.
4. Avec précaution, retirez les lames et le joint hermétique du fond du socle de sécurité.
5. Lavez avec précaution les lames, le socle de sécurité, le joint hermétique,le récipient (s'il est en plastique) et le couvercle, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez complètement. Ne faites tremper aucune des pièces. Le récipient de verre peut être passé au lave-vaisselle.

   Modèles dotés d'un socle de sécurité : Les lames, le socle de sécurité, le joint hermétique, le récipient en plastique ni le couvercle ne peuvent être passés au lave-vaisselle.

   Modèles dotés d'un bloc de coupe : Le bouchon de remplissage, le couvercle, le récipient, le joint hermétique et le bloc de coupe peuvent être passés au lave-vaisselle.
6. Replacez l'élément coupant dans le récipient, puis remettez le récipient sur la base du mélangeur.
7. Rangez le mélangeur, le couvercle légèrement ouvert, pour éviter la formation d'odeurs.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution

- Débrancher de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans quelque liquide que ce soit.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner l'électrocution, voire le décès.

Fonction pour nettoyage rapide

La fonction QUICK CLEAN (Nettoyage rapide) doit être utilisée uniquement pour nettoyer le mélangeur entre les mélanges de mêmes ingrédients. Lorsque vous avez terminé de mélanger un aliment donné, le mélangeur doit être démonté et entièrement nettoyé, comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ».

Pour effectuer le nettoyage rapide, versez 500 ml (2 tasses) d'eau dans le récipient et ajoutez une goutte de détergent à vaisselle. Utilisez l'option QUICK CLEAN (Nettoyage rapide) pendant 10 secondes. Versez l'eau savonneuse dans l'évier. Rincez à l'eau claire.

Cette fonction n'est pas un substitut au nettoyage régulier, tel qu'il est décrit sous la rubrique « Nettoyage du mélangeur ». Cette fonction ne doit pas être utilisée si vous avez mélangé des préparations contenant des oeufs, du lait ou tout autre produit laitier, des viandes ou des fruits de mer.

Recettes

(Pour d'autres recettes de mélangeur, composer notre numéro d'appel sans frais ou consulter notre site Web, www.HamiltonBeach.com.)

Boisson frappée aux 3 chocolats

1½ tasse (375 ml) de lait
8 biscuits fourrés au chocolat
⅓ tasse (80 ml) de sirop au chocolat
6 boules de crème glacée au chocolat

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Utiliser le réglage BLEND (mélanger) pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que les biscuits soient grossièrement coupés et que le mélange soit onctueux. **Donne 32 oz (950 ml).**

Boisson mousseuse à l'ananas et à la banane

11,5 oz (339 ml) de concentré de jus d'ananas-orange en conserve (offert dans les sections de jus)
1½ tasse (375 ml) de glaçons
½ tasse (125 ml) de morceaux d'ananas
1 banane mûre, en morceaux

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes ou jusqu'à la consistance désirée. **Donne 40 oz (1,25 L).**

Boisson à l'orange et à l'ananas

15 oz (425 g) d'ananas broyés en conserve
1 tasse (250 ml) de jus d'orange
1 tasse (250 ml) de glaçons
8 oz (250 ml) de yogourt aux ananas

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 36 oz (1,125 L).**

Boisson mousseuse aux bananes et petits fruits

1½ tasse (375 ml) de lait
2 tasses (500 ml) de fraises congelées
2 bananes mûres, en morceaux
2 contenants de 8 oz (450 g) de yogourt à la vanille ou aux fraises

Mettre tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 48 oz (1,5 L).**

Boisson givrée à l'orange glacée

2½ tasse (625 ml) de jus d'orange
6 boules de yogourt congelé à la vanille

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option BLEND (Mélanger) pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 36 oz (1,125 L).**

Boisson frappée moka-cacao

1½ tasse (375 ml) de lait
2 c. (10 ml) à thé de café instantané en poudre
6 boules de crème glacée au chocolat

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Utiliser le réglage BLEND (mélanger) pendant environ 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. **Donne 24 onces (750 ml).**

Boisson frappée au moka pour adultes

1 tasse (250 ml) de lait
¾ tasse (175 ml) de liqueur à saveur de café comme le Kahlua
4 boules de crème glacée au chocolat, ramollie

Placer tous les ingrédients dans le récipient du mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option BLEND (Mélanger) pendant 45 secondes ou jusqu'à consistance désirée. **Donne 32 oz (950 ml).**

Daiquiri aux fraises

16 oz (450 g) de fraises congelées au sirop, légèrement dégelées
6 oz (170 g) de concentré de jus de limette congelé en boîte
1 tasse (250 ml) de rhum
2 tasses (500 ml) de glaçons

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Recouvrir puis actionner le bouton Pulse (impulsion) ou IceBreaker (concassage de glaçons) pendant 45 secondes ou jusqu'à ce que les glaçons soient concassés. **Donne 40 onces (1,25 L).**

Margaritas

½ tasse (125 ml) de tequila
½ tasse (125 ml) de triple-sec
2 tasses (500 ml) de glace
Jus de 16 limettes
½ tasse (125 ml) de sucre

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur; recouvrir. Utiliser l'option PULSE (Impulsion) sur Ice Breaker pendant 45 secondes ou jusqu'au concassage des glaçons. **Donne 32 oz (950 ml).**

Omelette tex-mex au fromage

3 oeufs
2 oz (56 g) de fromage américain de type Monterey Jack
1 c. (15 ml) à soupe d'eau ou de lait
Sel et poivre au goût

Mettre tous les ingrédients dans le mélangeur. Appuyer sur l'option GRATE (Râper) pendant 10 secondes. À chaleur moyenne, faire fondre une noix de margarine ou de beurre dans un poêlon. Verser le mélange dans le poêlon. Cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle « prenne », puis la retourner et continuer de la faire cuire jusqu'à cuisson complète. Replier l'omelette et la servir. **Donne une omelette.**

Hoummos

19 oz (535 g) de pois chiches en boîte, non égouttés
3 c. à soupe (45 ml) de jus de citron
2 c. à soupe (30 ml) de tahini
1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
1½ c. à thé (7,5 ml) d'ail émincé
1 c. à thé (5 ml) de cumin
½ c. à thé (2,5 ml) de sel

Combiner les sept ingrédients dans le récipient du mélangeur. Appuyer sur l'option BLEND (Mélanger) à « High ». Éteindre le mélangeur. Gratter les côtés du récipient avec une spatule. Remettre le mélangeur en marche et mélanger 30 secondes de plus jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Transférer dans un plat de service. Servir avec des rôties de pain de seigle ou des pointes de pita. **Donne environ 3 tasses (750 ml).**

Mousse à la crème de chocolat

1 c. à thé (5 ml) de vanille
2 c. à soupe (30 ml) de sucre
1 tasse (250 ml) de mini pépites de chocolat
¾ tasse (175 ml) de lait
Un paquet de 3 oz (85 g) de fromage en crème, coupé en cubes

Mettre la vanille, le sucre et les pépites de chocolat dans le récipient du mélangeur. Faire chauffer le lait jusqu'à ce que de la vapeur se forme. Verser le lait dans le récipient du mélangeur. Appuyer sur BLEND (Mélanger) pendant 15 secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter le fromage en crème et mettre sur l'option BLEND (Mélanger) pendant dix secondes ou jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Verser dans des bols à dessert et réfrigérer pendant au moins deux heures ou jusqu'à ce que la mousse ait pris. **Donne 4 à 6 portions.**

Service à la clientèle

Si vous avez une question au sujet du mélangeur, composer notre numéro du service à la clientèle, sans frais d'interurbain. Avant de faire un appel, veuillez noter le numéro de modèle, le type et le numéro de série, et fournir les renseignements ci-dessous. Ces numéros se trouvent à la base du mélangeur. Ces renseignements nous aideront à répondre beaucoup plus vite à toute question.

MODÈLE : _____________ TYPE : ______________ SÉRIE :______________

Cette garantie s'applique aux produits achetés aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de trois (3) ans pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingts (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICU-LIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série, de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

Siempre que use electrodomésticos debe seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra riesgos de choques eléctricos, no debe colocar el cable, el enchufe, ni la base o el motor en el agua, o cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando cualquier electrodoméstico es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el cable del tomacorriente cuando el artefacto no esté en uso, antes de colocar o quitarle piezas y antes de limpiarlo.
6. Evite el contacto con las piezas en movimiento.
7. No ponga a funcionar ningún artefacto si tiene un cable o enchufe dañado, o después de que el artefacto haya tenido un funcionamiento defectuoso o haya sufrido alguna caída o avería. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información respecto a su revisión, reparación eléctrica, mecánica o ajuste.
8. El uso de accesorios, incluyendo frascos para conservas, no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. puede causar un riesgo de lesiones a las personas.
9. No use este artefacto a la intemperie.
10. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo la cocina.
11. Mantenga las manos y utensilios fuera del vaso cuando esté licuando para reducir el riesgo de lesiones personales severas y/o daños a la licuadora. Se puede usar una espátula de goma pero debe usarse sólo cuando la licuadora no esté en funcionamiento.
12. Las cuchillas tienen filo, manéjelas con cuidado especialmente al ensamblarla, desensamblarla o al limpiar el vaso de la licuadora.
13. No utilice un vaso que esté roto o rajado o que tenga desportilladuras.
14. No utilice cuchillas de corte que estén rotas, rajadas o flojas.
15. Para reducir el riesgo de lesiones, nunca coloque las cuchillas de corte en la base sin que tengan el vaso debidamente ajustado.
16. Siempre que la licuadora esté en funcionamiento, debe tener puesta la tapa.
17. Al licuar líquidos calientes, quite la pieza central de la tapa que tiene dos piezas. No llene el recipiente de la licuadora encima del nivel de 3 tazas (750 ml). Siempre comience a procesar en la posición de velocidad más lenta. Mantenga las manos y otras partes de su piel lejos de la abertura de la tapa para evitar posibles quemaduras.
18. Enrosque firmemente el anillo de retención. Pueden ocurrir lesiones si las cuchillas en movimiento quedan accidentalmente al descubierto.
19. Si el vaso gira cuando el motor está encendido (ON), apáguelo (OFF/O) de inmediato y ajuste el vaso en el anillo de retención con rosca.
20. No deje la licuadora desatendida mientras esté en funcionamiento.
21. Para desconectar el cable, gire el control a OFF/O, luego quite el enchufe del tomacorriente de pared.
22. No use este electrodoméstico para otro fin que no sea el especificado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este artefacto está destinado sólo para uso doméstico.

Este artefacto podría estar equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una hoja más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificando el enchufe de ninguna manera.

El largo del cable que se utiliza con este artefacto se eligió para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si es necesario un cable más largo, deberá utilizarse un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión deberá ser igual o mayor que la de la licuadora. Se debe tener cuidado en acomodar el cable de extensión de manera que no cuelgue por el borde de la mesa o mostrador y que los niños no puedan tirar de él o tropezarse accidentalmente.

El accesorio del procesador de alimentos de Hamilton Beach/Proctor-Silex, Inc. tipo FP04 está destinado a usarse con modelos sin base de sujeción con la excepción de la licuadora tipo B33. El accesorio del procesador de alimentos tipo FP 04 puede extraer menos energía que la clasificación indicada.

La clasificación de vataje de la licuadora está basada en las cuchillas de corte disponibles y combinaciones de vaso que pueden no ser provistas con su unidad, pero están disponibles como piezas de repuesto. De la manera que se provee, la licuadora puede extraer significantemente menos energía.

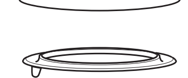
Si las cuchillas de corte se traban y no se mueven, se dañará el motor. No use el artefacto. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener información.

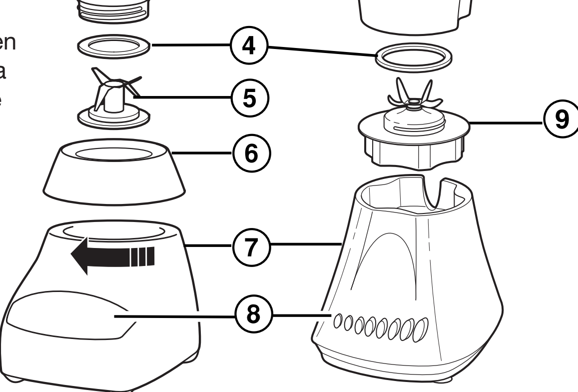
No coloque el vaso de la licuadora lleno de comida o líquido en el congelador. Éste se congelará y puede resultar en daños a las cuchillas de corte, vaso, licuadora y podría resultar en posibles lesiones personales.

Piezas y características

1. Tapón de llenado
2. Tapa*
3. Vaso
4. Empaque
5. Cuchillas de corte
6. Base de seguridad
7. Panel de control
8. Base
9. Ensambladura de corte

*Algunas tapas de licuadora vienen con una tapa y un sello de tapa.





Antes del Primer Uso: Luego de desempacar la licuadora, lave todo, menos la base de la licuadora, en agua caliente jabonosa. Seque meticulosamente. Limpie la base de la licuadora con un paño húmedo o una esponja. NO SUMERJA LA BASE EN AGUA. Maneje las cuchillas con cuidado ya que tienen mucho filo.

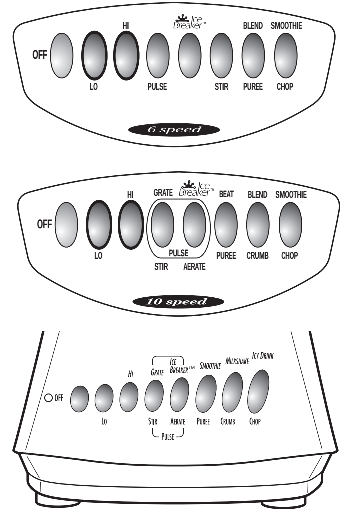
Cómo ensamblar y usar

IMPORTANTE: El vaso de la licuadora y las cuchillas de corte son sujetos a desgaste durante el uso normal. Inspeccione siempre que el vaso no esté roto, rajado o que tenga desporti-lladuras. Inspeccione siempre que las cuchillas de corte no estén rotas, rajadas o flojas. Si el vaso o las cuchillas de corte están dañados, no los use. Llame al número gratuito de servicio al cliente para obtener piezas de repuesto.

1. Asegúrese de que la licuadora esté desenchufada. Coloque la base de la licuadora en una superficie limpia y seca para evitar que entren partículas extrañas en el motor durante el funcionamiento.
2. Para modelos con base de seguridad: Coloque las cuchillas en la base de seguridad. Ajuste el empaque sobre las cuchillas. El empaque debe quedar plano. Coloque el vaso encima del empaque y enrosque en la base de seguridad.

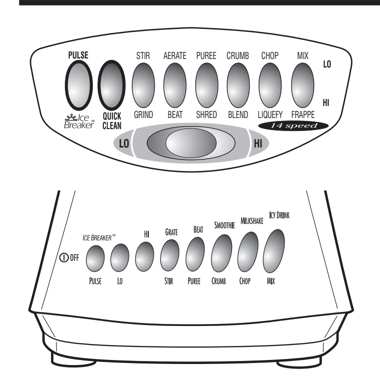
   Para modelos con ennsambladura de corte: Ajuste el empaque sobre las cuchillas. El empaque debe quedar plano. Coloque el vaso encima del empaque y enrosque en la base de seguridad.
3. Cerciórese de que la base de seguridad esté firmemente enroscada en el vaso. Si no lo está, puede aflojarse más tarde cuando el motor está encendido.
4. Ajuste el vaso en su lugar en la base de la licuadora, asegurándose de que está asentado con firmeza. (Para algunos modelos, gire a LOCK (trabado) como se indica). Si no lo está, oscile el vaso suavemente hasta que esté asentado.
5. Enchufe el cable en el tomacorriente.
6. Ponga los ingredientes en el vaso y coloque la tapa en el vaso. Coloque la mano encima de la tapa cuando esté licuando líquidos ligeros.
7. Procese alimentos o bebidas. Vea la sección “Técnicas de licuado” para las velocidades y consejos de licuado.
8. SIEMPRE apague la licuadora y espere hasta que las cuchillas hayan parado de girar antes de quitar el vaso.
9. Para quitar el vaso después de terminar el licuado, levante el vaso directamente hacia arriba. (En algunos modelos, gire hacia UNLOCK (destrabado) como se indica). Si no sale con facilidad, oscílelo ligeramente y levántelo. No lo tuerza.
10. NUNCA vuelva a colocar el vaso en la unidad mientras el motor está funcionando.

Paneles de control de 6 y 10 velocidades*



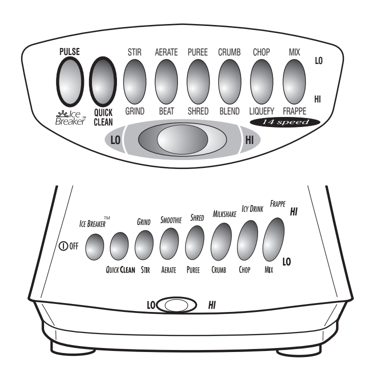
Primero seleccione y oprima un botón de potencia LO (baja) o HI (alta), luego oprima el botón de la velocidad deseada. Cuando esté usando los botones de PULSE (pulso) o Ice Breaker™ (triturador de hielo), la licuadora funcionará solamente mientras el botón está oprimido. Los botones de velocidad restantes harán que la licuadora funcione hasta que se presione OFF/O (apagado).

Panel de control de 12 velocidades*



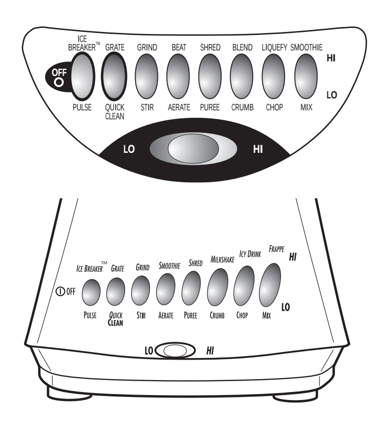
Primero seleccione y oprima un botón de potencia LO (baja) o HI (alta), luego oprima el botón de la velocidad deseada. La licuadora funcionará hasta que usted oprima el botón de OFF/O (apagado). El botón de OFF/O también es el botón de Ice Breaker™/Pulse. La licuadora funcionará solamente mientras el botón está oprimido. En la potencia LO la licuadora hace pulsaciones y en HI la acción de pulso es lo suficientemente poderosa para triturar hielo. Vea “Cómo triturar hielo”. ***NOTA:** En algunos modelos de 6 a 12 velocidades se puede referir a la velocidad más alta como SMOOTHIE (batido) o LIQUEFY (Licuar).

Panel de control de 14 velocidades*



Primero seleccione el rango de potencia LO o HI usando el selector corredizo. Después seleccione un botón de velocidad. La licuadora funcionará hasta que se oprima el botón de OFF/O (apagado). Ice Breaker™ es una operación de pulso que permite un control inmediato de la acción de licuado. La licuadora funciona solamente mientras usted oprima el selector.

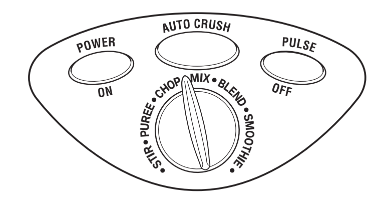
Panel de control de 16 velocidades*

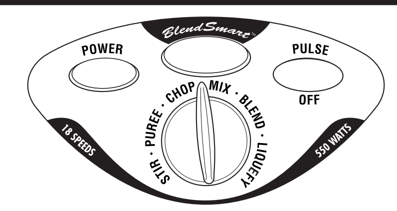


Esta licuadora ofrece un rango de potencia de LO y HI y 16 velocidades. Primero seleccione el rango de potencia deslizando el selector de potencia a LO o HI. Después oprima un botón de velocidad. La licuadora funcionará hasta que se oprima el botón de OFF/O (apagado). El botón de OFF/O también sirve para la opción de Ice Breaker™/Pulse y permite un control inmediato de la acción de licuado. Para usar esta opción, seleccione el rango de potencia LO o HI. Luego oprima y suelte el botón de Ice Breaker™/Pulse. Esto provee una acción de pulso. La licuadora se detiene cuando se suelta el botón.

***NOTA:** En algunos modelos de 14 y 16 velocidades se puede referir a la velocidad más alta como SMOOTHIE o FRAPPE (para licuados).

Control giratorio de velocidades*





Algunas licuadoras ofrecen un rango de 6 funciones/18 velocidades controlado con la perilla giratoria. Cada función de licuado, como STIR (revolver) o PUREE (hacer puré), ofrece tres ajustes de velocidades dentro de esa función. Primero seleccione la velocidad deseada. Después oprima el botón de encendido (ON). La licuadora funcionará hasta que se oprima el botón de apagado (OFF/O). Algunas licuadoras también ofrecen un ajuste de pulso automático. Simplemente oprima el botón de AUTO CRUSH (triturado automático). La licuadora funcionará en pulso hasta que se oprima el botón de apagado. El botón de apagado también sirve para la opción de pulso manual y permite control inmediato de licuado. Oprima y suelte; la licuadora se detiene cuando se suelta el botón. Esto provee una acción de pulso.

El botón BlendSmart™ proveerá un ciclo profesional de licuado programado. Comenzará pulsando, luego comienza lentamente y aumenta la velocidad para licuar antes de apagarse automáticamente.

***NOTA:** En algunos modelos se puede referir a la velocidad más alta como SMOOTHIE o LIQUEFY.

Cómo triturar hielo

Llene el vaso hasta la mitad con agua fría. Agregue alrededor de 2 tazas de cubos de hielo. Coloque la tapa en el vaso de la licuadora, luego oprima y suelte el botón Ice Breaker™. Continúe hasta que el hielo esté picado en la consistencia deseada. Vierta el contenido en un colador o cuélelo para quitarle el agua.

NO PIQUE HIELO SIN LÍQUIDO. No seguir estas instrucciones puede causar daño a las cuchillas, vaso, licuadora, y posiblemente resulte en lesiones personales.

Sugerencias para el mejor uso

- La preparación de alimentos o líquidos calientes en la licuadora puede causar que el líquido caliente salga a borbotones cuando se quite la tapa. Siempre quite el tapón de la tapa antes de licuar alimentos o líquidos calientes.
- Para agregar alimentos mientras la licuadora está en funcionamiento, quite el tapón de llenado de la tapa del recipiente y añada los ingredientes a través de la abertura.
- Si la acción de licuado se detiene mientras se está licuando o los ingredientes se pegan a las paredes del vaso, apague la licuadora. Quite la tapa y use una espátula de goma para empujar la mezcla hacia las cuchillas.
- No intente hacer puré de papa, o mezclar masas espesas, batir claras de huevo, moler carne cruda o extraer el jugo de frutas y vegetales. La licuadora no ha sido diseñada para realizar estas faenas.
- No guarde alimentos o líquidos en el vaso de la licuadora.

Técnicas de licuado

Alimentos para bebés
Siga las guías alimenticias apropiadas para la edad. Coloque 1 taza (250 ml) de frutas o verduras cocidas en el vaso de la licuadora. Agregue líquido, tal como agua, leche o jugo si es necesario. Oprima el botón de PUREE por 10 segundos o hasta que quede suave.

Pan rallado
Despedace el pan y póngalo en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de PULSE unas 10 veces.

Galletas ralladas
Desmenuce las galletas y póngalas en el vaso de la licuadora. Procese 1 taza (250 ml) a la vez. Oprima el botón de PULSE unas 10 veces. Para obtener una consistencia más fina, procese en la posición de CRUMB unos cuantos segundos luego de haberlas procesado en PULSE.

Nueces picadas
Coloque una taza (250 ml) de nueces en el vaso de la licuadora. Oprima el botón de PULSE unas cuantas veces. Quite el vaso de la base y agítelo para redistribuir los pedazos. Coloque el vaso en la base y oprima el botón de PULSE unas cuantas veces más.

Para picar verduras
Corte la col, zanahorias, cebollas, pimientos verdes o papas en trozos. Coloque 2 tazas (500 ml) de trozos en el vaso de la licuadora. Cúbralas con agua. Oprima el botón de PULSE hasta que logre la consistencia de picado deseada. Vierta la mezcla en un colador para escurrir el agua.

Granos de café
Coloque ½ taza (125 ml) de granos en el vaso de la licuadora. Procese en LIQUEFY por 30 segundos o hasta que se alcance la consistencia de molido deseada.

Concentrado de jugo congelado
Coloque 6 onzas (170 g) de jugo congelado en el vaso de la licuadora con la cantidad de agua recomendada. Licúe en la posición de BLEND por 20 segundos. O coloque 12 onzas (350 g) de jugo congelado en el vaso de la licuadora con 1 lata de agua. Licúe la mezcla en la posición de BLEND por 30 segundos. Vierta el jugo en la jarra y mezcle 2 latas de agua adicionales.

Chocolate rallado para hornear
En una tabla para cortar, corte de 2 a 3 onzas (50 a 85 g) de chocolate para hornear en pedazos. Coloque en el vaso de la licuadora. Licue en la posición de PULSE por 10 segundos.

Salsa sin grumos
Si su salsa tiene grumos, colóquela en el vaso de la licuadora. Quite el tapón de la tapa para que el vapor pueda salir. Licúe en la posición de PUREE por 5 segundos o hasta que quede sin grumos.

Crepés (crepas) o Wafles
Coloque los ingredientes líquidos en el vaso, luego los ingredientes secos. Licúe la mezcla en la posición de STIR durante 10 segundos o hasta que todo esté bien mezclado.

Queso parmesano
Corte el queso en trozos de 1 cm (½ pulgada. Procese en la posición de GRATE durante 30 segundos o hasta que se adquiera la consistencia deseada.

Azúcar extrafino
Coloque 1 taza (250 ml) de azúcar granulado regular en el vaso de la licuadora. Licúe en la posición de GRATE por 30 segundos para obtener un azúcar extrafino, el cual se disuelve instantáneamente en el té helado.

Crema batida "espesa"
La licuadora no batirá crema pero produce un coronamiento para usar con cucharas. Vierta 1 taza (250 ml) crema espesa o batida en el vaso de la licuadora. Licue en la posición de BLEND por 20 segundos o hasta que quede espesa.

Limpieza

1. Desenchufe la licuadora del tomacorriente.
2. Limpie la base de la licuadora, el tablero de control y el cordón con un paño o esponja húmedos. Para quitar manchas rebeldes, use un limpiador suave no abrasivo.
3. Para limpiar el vaso, destornille la base de seguridad y saque la ensambladura de corte del vaso.
4. Saque cuidadosamente las cuchillas y el empaque del fondo de la base de seguridad.
5. Lave cuidadosamente las cuchillas, la base de seguridad, el empaque, el vaso (si es de plástico) y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque bien. No deje en remojo. Los vasos de vidrio se pueden lavar en un lavavajillas automático.

   Para modelos con base de seguridad: NO lave las cuchillas, la base de seguridad, el empaque, el vaso de plástico o la tapa en el lavavajillas.

   Para modelos con ensambladura de corte: El tapón de llenado, tapa, vaso, empaque y ensambladura de corte pueden lavarse en un lavavajillas automático.
6. Vuelva a ensamblar la unidad de corte en el vaso. Vuelva a colocar el vaso en la base de la licuadora.
7. Guarde la licuadora con la tapa entreabierta para evitar que huela a envase cerrado.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de descarga eléctrica

- Desconecte la corriente antes de limpiar.
- No sumerja el cable, enchufe o base en ningún líquido.

No segur estas instrucciones podría resultar en la muerte o descarga eléctrica.

Limpieza rápida (QUICK CLEAN)

La función de limpieza rápida se debe usar solamente para enjuagar la licuadora entre tandas de procesamiento del mismo alimento. Cuando se termine el procesamiento de un solo tipo de alimento, la licuadora se debe desensamblar y limpiar meticulosamente como se instruye en “Limpieza”.

Para la limpieza rápida, vierta 2 tazas (500 ml) de agua tibia en el vaso y agregue 1 gota de detergente líquido para vajilla. Haga funcionar la licuadora en QUICK CLEAN por 10 segundos. Deseche el agua jabonosa. Enjuague con agua limpia.

Esta función no es un sustituto de la limpieza normal como se indica en “Limpieza”. Esta función no se debe usar nunca cuando esté licuando cualquier mezcla que contenga huevos, leche ni ningún otro producto lácteo, carnes o mariscos.

Recetas

Para obtener más recetas para licuadora, llame a nuestro número gratuito o fíjese en nuestro sitio web en www.hamiltonbeach.com.mx.

Licuado de chocolate triple

1½ taza (375 ml) de leche
8 galletas de chocolate tipo sándwich
⅓ taza (80 ml) de almíbar de chocolate
6 cucharadas de helado de chocolate

Coloque los ingredientes en la licuadora. Licue en la posición BLEND alrededor de 15 segundos o hasta que las galletas estén picadas ligeramente y el licuado esté suave. **Se obtienen 32 onzas (950 ml).**

Licuado de piña y plátano

11,5 onzas (339 ml) de jugo concentrado de piña y naranja (se encuentra en el pasillo de jugos del supermercado)
1½ taza (375 ml) de cubos de hielo
½ taza (125 ml) de piña cortada en trozos
1 plátano maduro partido en trozos

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Pulse por 45 segundos en la posición de Ice Breaker o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 40 onzas (1,25 L).**

Licuado de piña y naranja

1 lata de 15 oz (425 g) de piña triturada
1 taza (250 ml) de jugo de naranja
1 taza (250 ml) de cubos de hielo
8 onzas (250 ml) de yogur de piña

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. PULSE en la posición de Ice Breaker por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 36 onzas (1,125 L).**

Licuado de plátano y moras

1½ tazas (375 ml) de leche
2 tazas (500 ml) de fresas congeladas
2 plátano maduro, en trozos
2 recipientes de 8 onzas (450 g) de yogur de vainilla o de fresa

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. PULSE en la posición de Ice Breaker por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 48 onzas (1,5 L).**

Licuado helado de naranja

2½ tazas (625 ml) de jugo de naranja
6 cucharadas de helado de vainilla

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Licue en la posición de BLEND por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada. **Se obtienen 24 onzas (1,125 L).**

Batido de cacao y moca

1½ taza (375 ml) de leche
2 cucharaditas (10 ml) de café instantáneo en polvo
6 cucharadas de helado de chocolate

Coloque todos los ingredientes en la licuadora. Licue en la posición de BLEND alrededor de 15 segundos o hasta que el licuado quede suave. **Se obtienen 24 onzas (750 ml).**

Licuado de moca para adultos

1 taza (250 ml) de leche
¾ taza (175 ml) de licor con sabor de café (Kahlúa)
4 cucharadas de helado de chocolate, blando

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Tape. Licue en la posición de BLEND por 45 segundos o hasta que obtenga la consistencia deseada.**Se obtienen 32 onzas (950 ml).**

Daiquiri de fresas

1 paquete de 16 onzas (450 g) de fresas congeladas en almíbar, ligeramente descongeladas
1 lata de 6 onzas (170 g) de limonada concentrada
1 taza (250 ml) de ron
2 tazas (500 ml) de hielo

Coloque todos los ingredientes en la licuadora. Tape y procese en la posición de Ice Breaker por 45 segundos o hasta que el hielo esté picado. **Se obtienen 40 onzas (1,25 L).**

Margaritas

½ taza (125 ml) de Tequila
½ taza (125 ml) de Triple Sec
2 tazas (500 ml) de hielo
Jugo de 16 limas
½ taza (125 ml) de azúcar

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. PULSE en la posición de Ice Breaker por 45 minutos o hasta que el hielo quede bien picado. **Se obtienen 32 onzas (950 ml).**

Omelette Mexicano

3 huevos
2 onzas (56 g) de queso Monterrey Jack o Pepper Jack
1 cucharada (15 ml) de agua o leche
Sal y pimienta a gusto

Coloque todos los ingredientes en el vaso de la licuadora. Procese en “Grate” por unos 10 segundos. Sobre calor mediano, derrita un poco de margarina o mantequilla en una sartén. Vierta el omelette en la sartén. Cocine hasta que esté consistente y luego invierta y cocine hasta que esté hecho. Doble y sirva. **Se obtiene 1 omelette.**

Hummus

1 lata (19 onzas [535 g]) de garbanzos, con líquido
3 cucharadas (45 ml) de jugo de limón
2 cucharadas (30 ml) de tahini
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva
1½ cucharaditas (7,5 ml) de ajo picado
1 cucharadita (5 ml) de comino
½ cucharadita (2,5 ml) de sal

Combine los siete ingredientes en el vaso de la licuadora. Licúe (BLEND) a la potencia alta. Apague la licuadora. Raspe los costados del vaso con una espátula. Encienda la licuadora y procese unos 30 segundos más hasta que quede uniforme. Pase la mezcla a una fuente. Sirva con tostadas de pan integral o triángulos de pan pita. **Se obtienen unas 3 tazas (750 ml).**



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 Int. 601
Col. Palmitas Polanco
México, D.F. C.P. 11560
Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: ❏ Proctor-Silex: ❏	MODELO:	

Hamilton Beach/Proctor-Silex cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía.
Para mayor información llame sin costo:
Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:
GARANTÍA DE 3 AÑOS.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

a) Cuando el producto se hubiese utlizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad siga las siguientes instrucciones:
  1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el translado.
  2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
  3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA___ MES___ AÑO___		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: **GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO** **(DIMALSA)** **Prol. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio** **Col. El Infiernillo C.P. 54878** **Cuautitlán, Edo de México** **Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42** **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elias Cailes No. 1499
Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323
Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA
Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723
Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700
Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480
Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030
Fax: 01 656 617 8030

HAMILTON BEACH PROCTOR-SILEX, INC.
263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.
Picton, Ontario K0K 2T0

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

840133000

2/05

Printed In Mexico
Imprimé au Mexique
Impreso en México